Røkt pinnekjøtt (dampet på poteter)

Ingredienser



♥ 1,5 - 2 kg pinnekjøtt (røkt)
♥ 1 kg mandelpoteter

Tilbehør:
♥ kålrotstappe
♥ syltede rødbeter
♥ smeltet smør
♥ persille
♥ flatbrød

Fremgangsmåte

Start tidlig med å legge pinnekjøttet i en stor kjele og helle over kaldt vann til pinnekjøttet er helt dekket. Det bør ligge i vann i minst 30 timer, synes jeg, mens andre synes det holder med 24 timer. Skift ut vannet et par ganger i løpet av bløtleggingstiden. Når pinnekjøttet er ferdig bløtlagt, heller du ut bløtleggingsvannet.

Finn frem en stor og vid kjele. Legg vaskede, hele, rå og uskrelte mandelpoteter tett i tett i bunnen av kjelen slik at bunnen blir dekket. Hell vann i kjelen slik at potetene blir dekket av vann (pinnekjøttet oppå potetene skal derimot ikke ligge i vann, men kun dampes).

Legg et lag pinnekjøtt oppå potetene, og stable resten av pinnekjøttet oppå der igjen i flere lag.

Sett på lokk og la pinnekjøttet dampe på middels varme i 3 - 4 timer. Pass på varmen og spe eventuelt med litt ekstra vann hvis det er nødvendig for at kjelen ikke skal koke tørr. Pinnekjøttet er ferdig dampet når det er mørt og løsner lett fra benet.

Legg pinnekjøttet og potetene på serveringsfat. Kraften i bunnen av kjelen kan eventuelt brukes som base til en saus hvis du ikke vil bruke smeltet smør som saus.

Server pinnekjøttet sammen med potetene, kålrotstappe, syltede rødbeter og smeltet smør. Dryss over litt persille til pynt og sett også flatbrød på bordet. Annet tilbehør kan være vossakorv eller lignende type grov pølse som du i så fall damper sammen med pinnekjøttet de siste 15 minuttene.

Tips

♥ Jeg liker å bløtlegge pinnekjøttet så lenge for at det skal bli mest mulig mørt. Det blir da også litt mindre salt.

♥ Jeg gjorde det ikke denne gangen, men ferdigdampet pinnekjøtt kan gjerne grilles kort i stekeovnen. Legg det i så fall på en rist og ha en stekeplate under (ellers drypper fettet ned i ovnen). Stek pinnekjøttet midt i ovnen ved 240°C i 5 - 10 minutter (følg nøye med så pinnekjøttet ikke blir tørt).

♥ Bruk helst mandelpoteter, men ringerikspoteter og andre poteter kan også brukes. Når pinnekjøttet er ferdig, bør du nokså raskt ta potetene ut av kjelen. Blir de liggende i vannet, vil de kunne sprekke og gå i stykker. Kok eventuelt noen ekstra "vanlige" poteter i tillegg.

♥ Vann kan byttes ut med øl slik at mandelpotetene koker i øl og pinnekjøttfett. □□ Se **Øldampet pinnekjøtt**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rokt-pinnekjott-dampet-pa-poteter